



EVROPSKÁ UNIE
Evropský fond pro
regionální rozvoj

Edited by Foxit PDF Editor

Copyright (c) by Foxit Software Company, 2004 - 2007

For Evaluation Only.



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.

„Projekt je podpořen Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj v rámci programu
Evropská územní spolupráce Rakousko - Česká republika 2007-13.“

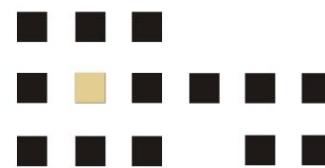
Fond mikroprojektů

Sekundární produkty révy vinné - nové turistické lákadlo vinařských regionů

**„Spolufinancováno Evropskou unií z
Evropského fondu pro regionální rozvoj“
„Gemeinsam mehr erreichen. Společně
dosáhneme více“.**

proqin

WWW.PROQIN.CZ



SEKUNDÁRNÍ PRODUKTY RÉVY VINNÉ



MARTIN PROKEŠ
VINAŘSTVÍ PROQIN



SEKUNDÁRNÍ PRODUKTY R.V.

- ?
- rozšíření sortimentu
- ?
- Zvyšování věrnosti zákazníků - CRM
- ?
- zvyšování konkurenceschopnosti
- ?
- zvyšování atraktivity - turistické lákadlo
- ?
- R&D – spolupráce s MENDELU & inovace



profil PROQIN

PROQIN

MORAVIAN WINES

Premium reserved export

Original wines of Czech Republic

WWW.PROQIN.CZ



profil PROQIN

VLASTNÍ VINICE
ESTATE VINEYARDS



ROVNOBĚŽKA 49° SŠ
49th PARALLEL NORTH

- ✓ rodové vinařství
PROK+VIN=PROKeš+VINařství
VELKÉ NĚMČICE, rovnoběžka 49°SŠ
- ✓ specializovaný výběr
a distribuce značek moravských vín
- primární produkce
 - *malé šarže přívlastkových vín*
 - *klasická šumivá vína*
metodou kvašení v lahvi
- nové projekty
 - *Sabrage – sekání sektů*





Ing. Kamil PROKEŠ

MISTR ČESKÉ
REPUBLIKY
V SEKÁNÍ
SEKTŮ
SABRAGE

2009

2011



profil PROQIN

- rodové vinařství
PROK+VIN=PROKeš+VINařství
VELKÉ NĚMČICE, rovnoběžka 49°SŠ
- primární produkce
 - *malé šarže přívlastkových vín*
 - *klasická šumivá vína metodou kvašení v lahvi*
- nové projekty
 - *Sabrage – sekání sektů*
 - *nízkoalkoholická šumivá vína*
 - *hroznový (vinný) olej*



KLASICKÁ ŠUMIVÁ VÍNA

■ Prvotní alkoholové kvašení

■ Asambláž

- mísení vína

■ Druhotné alkoholové kvašení

- tirážní likér, víno se plní do sektových lahví, opatří se korunkovým uzávěrem
- uloží se do sklepa, kde v chladu probíhá kvašení velmi pomalu.
- víno v uzavřených lahvích kvasí v rozmezí 10 – 60 dnů.

■ Zrání vína na kvasinkách

- autolýza kvasinek, minimálně 9 měsíců

■ Remuláž

- setřásání sedimentu do hrdla láhve.

■ Degorzáž

- odstranění sedimentu z hrdla láhve
- hrdlo s kvasničním kalem se zamrazí v solance, odstraní se korunkový uzávěr s sediment pod tlakem vystřelí ven

■ Dozáž

- doplnění dozážním likérem, určuje se výsledný obsah zbytkového cukru v sektu



portfolio PROQIN

proqin 
WWW.PROQIN.CZ

VINAŘSTVÍ FRANTIŠEK PROKEŠ

KLASICKÁ ŠUMIVÁ A PERLIVÁ VÍNA VYRÁBĚNÁ METODOU KVAŠENÍM V LÁHVI CLASSIQUE MÉTHODE VIN MOUSSEUX

- VERONIQUE dry cuvée
méthode traditionnelle
- PETRONILLA muscat semi-dry sekt
méthode traditionnelle
- Riesling sekt STEPHANUS
méthode classique, brut
- Pinot-chardonnay sekt MATTHIAS
méthode classique, brut
- Pinot noir rosé sekt R.MARIA
méthode classique, brut
- Tramín sekt BENEDICTUS
méthode classique
extra sec

e-mail: proqin@proqin.cz Vinařská obec: Velké Němčice

www.proqin.cz

proqin 
WWW.PROQIN.CZ

VINAŘSTVÍ FRANTIŠEK PROKEŠ



*Klasická
ručně vyráběná
šumivá vína
metodou kvašení v láhvi*

NON MULTA SED MULTUM

www.proqin.cz

PRAKTICKÁ ČÁST



- **STEPHANUS**
RIESLING SEKT
méthode classique
- **ALBA**
MUSCAT CUVÉE
mini spiritus vini



HROZNOVÝ (VINNÝ) OLEJ

Hroznový olej - vinný olej

- je rostlinný olej
- lisovaný ze semen různých odrůd
Vitis vinifera
- sekundární produkt při výrobě vína
- sekundární zpracování odpadu



VÝROBA VINNÉHO OLEJE

- **MATOLINY**

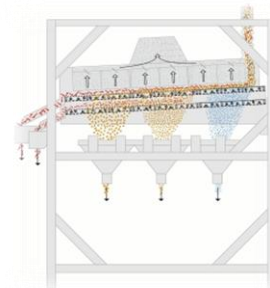
- SEPARACE HROZNOVÝCH SEMEN
- SUŠENÍ SEMEN

- **SEMENA**

- LISOVÁNÍ ZA STUDENA

- **OLEJ**

- FILTRACE
- ÚPRAVA, ZPRACOVÁNÍ



foto, zdroj: Prokeš Martin



SEPARACE HROZNOVÝCH SEMEN

- **separace drobných semen**
 - přesně třídí a čistí materiál na sítích současně za pomoci vzduchu
 - tři síta za sebou a dvě řady sít nad sebou.
- tento systém umožňuje přesné postupné třídění přiváděného materiálu (99,5 %)

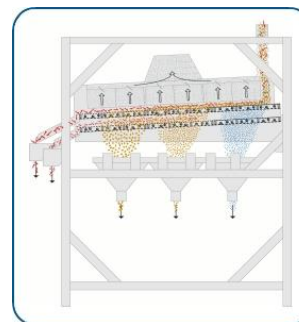
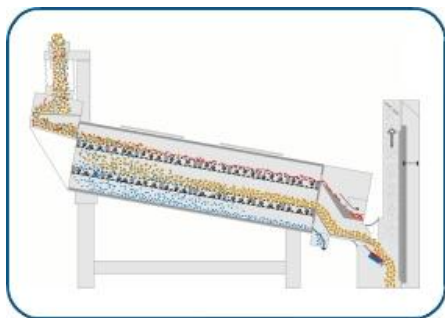


SCHÉMA PROCESU TŘÍDĚNÍ

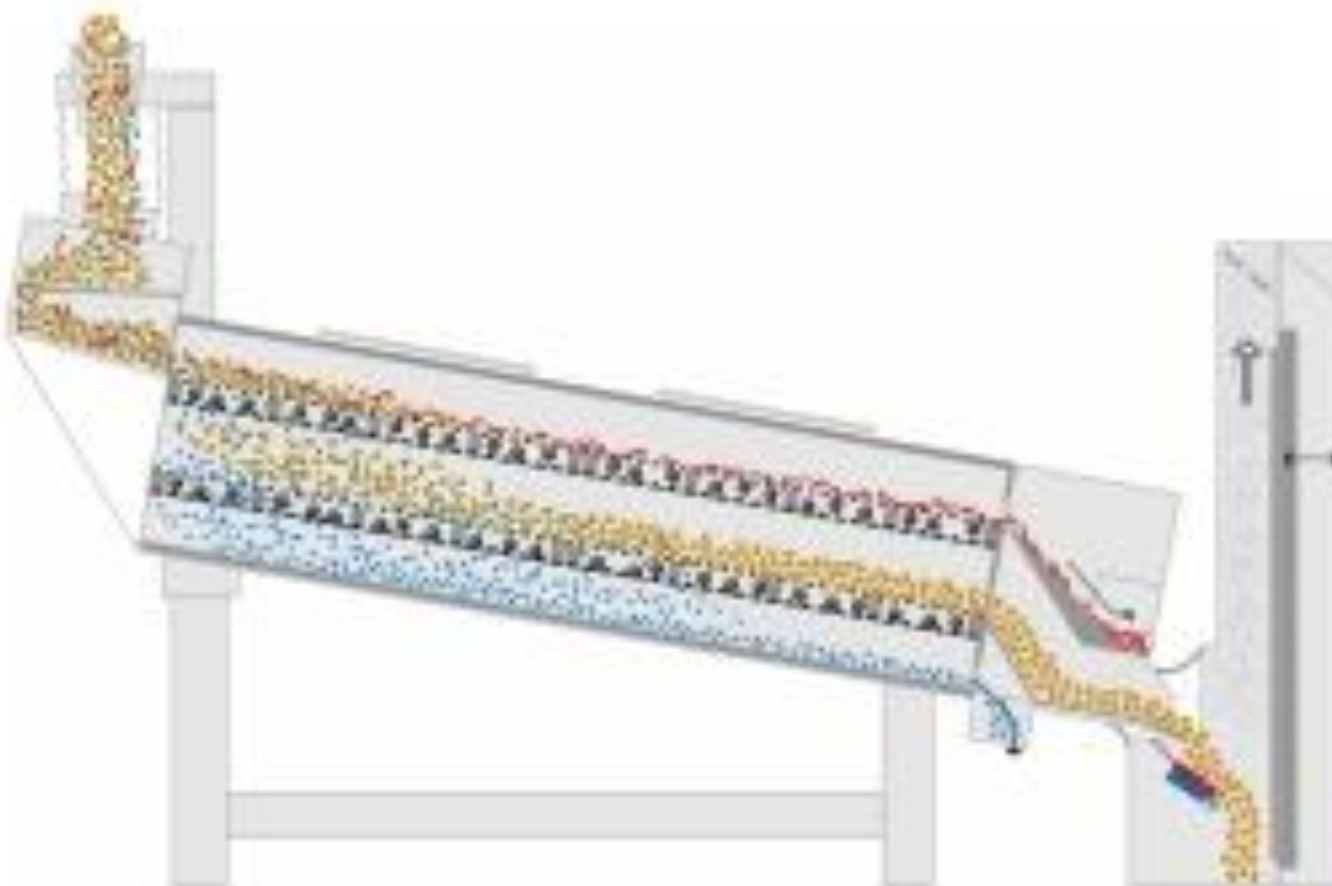
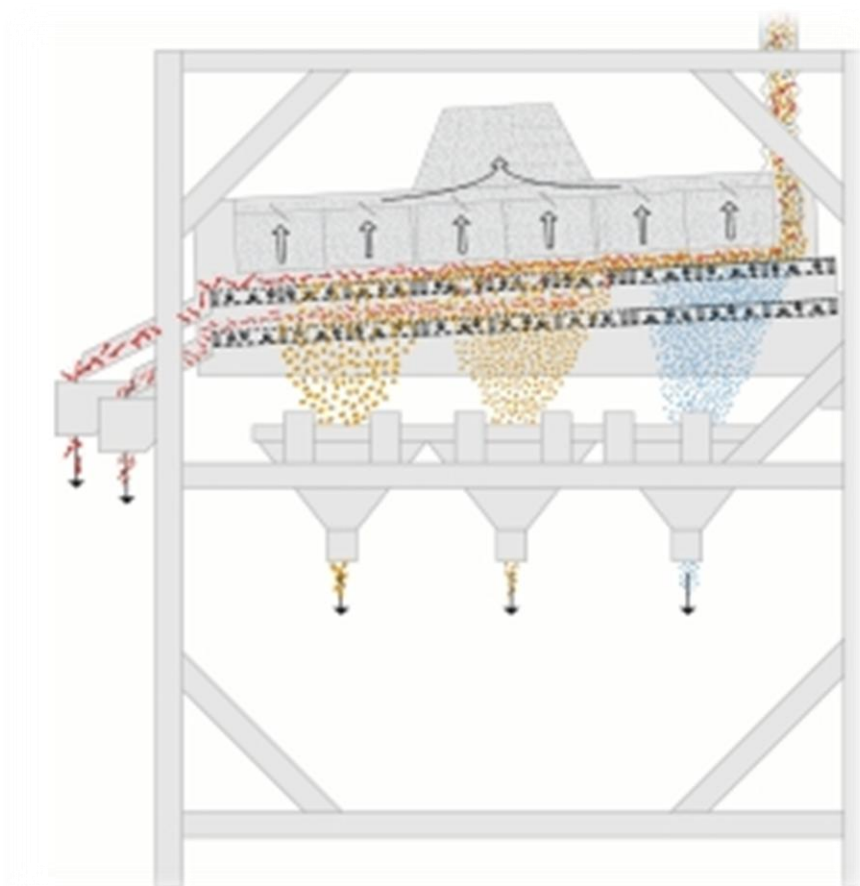


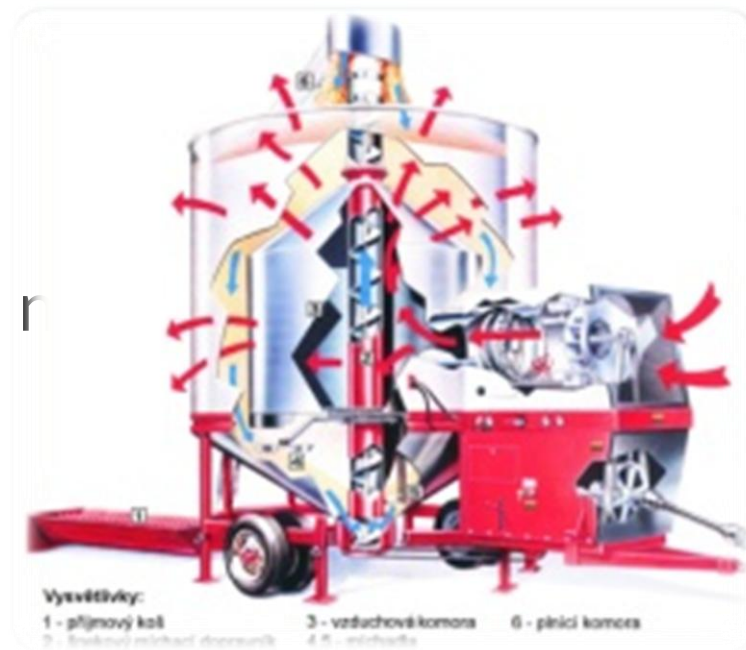
Schéma:, zdroj: JK Machinery

KONTINUÁLNÍ TŘÍDĚNÍ



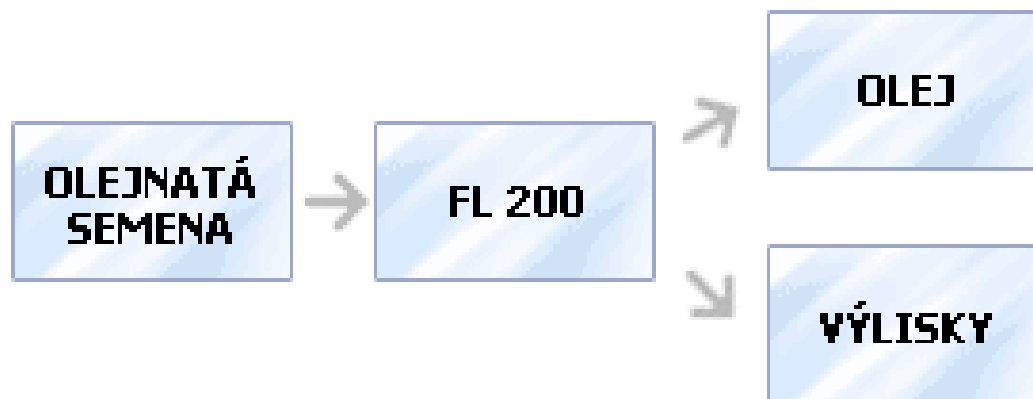
SUŠENÍ SEMEN

- požadované parametry semen pro další zpracování:
 - nečistoty max. 2 %
 - vlhkost 5 – 7 %
 - poškozená semena r



LISOVÁNÍ SEMEN

- Lisování za studena
 - ✕ lis malých kapacit (18 - 25 kg/hod)
 - ✕ komplet, lis je vybaven motorem s frekvenčním měničem a převodovkou



LISOVÁNÍ



LISOVÁNÍ 2





SLOŽENÍ VINNÉHO OLEJE

složka	Typ	Procento
Kyselina linolová	ω -6 nenasycené	72%
Kyselina olejová	ω -9 nenasycené	16%
Kyselina palmitová	nasycené mastné kyseliny	7%
Kyselina stearová	nasycené mastné kyseliny	4%
Kyseliny alfa-linolenová	ω -3 nenasycené	méně než 1%
Kyseliny palmitolejové	ω -7 nenasycených	méně než 1%
fenoly	tokoferol	0,8 - 1,5 %
steroidy	kampesterol, beta-sitosterol , stigmasterol	
vitamin E	A-tokoferol forma vitamínu E	



CO S VINNÝM OLEJEM?

■ GASTRONOMIE

■ KOSMETIKA

- zvláčňující a stahující vlastnosti
- při léčbě akné a dalších kožních problémů
- obsahuje kyselinu linolovou, polynenasycené mastné kyseliny, což je nezbytnou součástí buněčných membrán
- poskytuje výživu pro kůži a pomáhá při kožní regeneraci
- pro péči o vlasy, balzámy na rty, krémy a pleťové vody
- hroznový olej má antiseptické a hydratační vlastnosti a je zvláště efektivní pro pleť kolem očí



MOŽNÉ VYUŽITÍ

■ FARMACIE a LÉKAŘSKÉ VYUŽITÍ

- antioxidanty (resveratrol)
- vitamin E, flavonoidy, vitamín C a beta-karoten
- snižuje hladinu cholesterolu, a to zejména škodlivého LDL cholesterolu
- bylo zjištěno, že zvýšení HDL, dobrý cholesterol, který snižuje riziko koronárních onemocnění
- některé studie prokázaly, že extrakt z hroznových jader může být užitečný při kontrole růstu rakovinných buněk v žaludku, tlustého střeva, prostaty a plic
- sloučeniny mohou vést ke zlepšení zraku, pružnosti kloubů a krevní oběh
- při snižování symptomů spojených s alergiemi a astmatem, protože potlačuje tvorbu histaminu



proqin

WWW.PROQIN.CZ



PROQIN WINERY

prokes@proqin.cz

Phone: +420 606 685 594

Mgr. Ing. Martin Prokeš, Ph.D.

Research Assistant

DEPARTMENT OF MARKETING AND TRADE

FACULTY OF BUSINESS AND ECONOMICS

MENDEL UNIVERSITY IN BRNO

martin.prokes.umo@mendelu.cz

<http://is.mendelu.cz/lide/clovek.pl?id=8165>

www.proqin.cz

FINE WINES OF CZECH REPUBLIC